



Website: www.nutengenoegencapelle.nl
Contact bestuur: secretaris@nutengenoegencapelle.nl
Bouwaanvragen: secretaris@nutengenoegencapelle.nl
Tuininspectieteam:
tuininspecteurs@nutengenoegencapelle.nl

Betalingen via rekening: NL92 Rabo 0141 9716 73
Contact over tuinbeurten via invulformulier op de website.
Nieuwtjes nieuwsbrief: nutengenoegennieuws@outlook.com
Milieuvriendelijk tuinieren, brochures (liggen in de kantine)
www.avvn.nl info over natuurlijk tuinieren en meer...

Algemene Leden Vergadering

Aanstaande zaterdag 23 maart is de ALV van VTV Nut en Genoegen. Aanvang: 10.00 uur in de kantine.

Komt u ook?

Voorjaar op het complex



Foto: Elly Margés

Weerspreuk april

Is april schoon en rein, dan zal mei minder zijn.



Peper (Piper nigrum)

Peper is een in de keuken gebruikte [specerij](#) met een zeer scherpe smaak. Peper groeit als bessen aan de tropische peperplant, Piper nigrum. De scherpe smaak van zwarte peperkorrels ontstaat door het bestanddeel [piperine](#). Peper bestaat in verschillende kleurvarianten, zwart, wit en groen. Rode en roze peperkorrels zijn doorgaans geen peper maar komen van een ander soort plant. [Spaanse peper](#), die ook rood is, is afkomstig van een geheel andere plantensoort. Ook de scherpe smaak komt van een andere stof, namelijk [capsaïcine](#). Dit soort zal later worden besproken.

Geschiedenis

Peper is al bekend uit oude Indiase geschriften in het [Sanskriet](#), waar het "pipali" genoemd werd. Via [Perzië](#) kwam het gebruik van peper bij de Egyptenaren en de Oude Grieken terecht.



De verschillende stadia van peperkorrels

De Romeinen noemden de specerij "piper", waar het Nederlandse woord peper direct van afstamt. In de Grieks-Romeinse keuken werd ook wel gebruikgemaakt van de lange peper ([Piper longum](#)), een peper die zoeter smaakt en pas in de nasmaak peperig is. Deze peper is nu moeilijk te verkrijgen, maar in de Chinese kruidenleer wordt hij nog gebruikt. Ook de [maniquettepeper](#), die in de 15e en 16e eeuw via de westkust van Afrika opnieuw in Europa kwam, werd in de Grieks-Romeinse tijd al gegeten. De Romeinen hadden een voorkeur voor witte peper boven zwarte. Oorspronkelijk werd peper naar Europa gebracht door Arabieren. [Alexandrië](#) werd de belangrijkste doorvoerhaven voor peper. Daarna lag het monopolie voor de peperhandel tot het eind van de 15e eeuw bij de Italiaanse handelssteden [Venetië](#), [Genua](#), [Pisa](#) en [Florence](#). Vanaf het moment dat de Portugese [Vasco da Gama](#) de route langs [Kaap de Goede Hoop](#) (Zuid-Afrika) had ontdekt, kwam ook "Portugese peper" Europa binnen.



De [Vereenigde Oostindische Compagnie](#) is onder andere ontstaan vanuit de wens van de Nederlanders om zelf peper te gaan halen. De pepernoot is een symbool voor de handel op peper. In de tijd van de VOC werd het woord peper ook voor specerijen in het algemeen (en niet alleen voor 'echte' peper) gebruikt. In koekkruiden uit de 17e en het begin van de 18e eeuw zat naast kruidnagelen en kaneel ook peper. Naast de bekende peper werd ook maniquettepeper (ook wel grein of paradijskorrel genoemd) en lange peper ([Piper longum](#)) gebruikt, en zelfs in grotere hoeveelheden. De prijs van peper is altijd zeer hoog geweest, ook toen peper op meerdere plaatsen verbouwd werd. Hier komt ook het woord peperduur vandaan. De Amerikaan [Elihu Yale](#) vergaarde vanaf 1672 een enorm kapitaal met de peperhandel, waarmee onder andere de [Yale-universiteit](#) is gefinancierd.

Gezegden over peper:

- *Iemand gepeperd commentaar geven* = scherpe kritiek uiten.
- *Iemand iets inpeperen* = iemand iets betaald zetten.
- *Iemand peper geven* = iemand slaag geven.
- *Peperduur* = zeer duur.
- *Een gepeperde rekening* = een zeer hoge rekening.

Bron: *Handboek Kruiden* van Lesley Bremness, (uitgever Tirion Natuur)

Marinus Zwijnenburg, tuinnummer 43



Bloesem op het complex

Foto: Elly Margés

Groenzoem; De belevenissen van een biotuinier

Maart 2019

En ineens was het zover. In mijn hoofd nog steeds veertig maar lichamelijk sinds 4 maart ééneenzestig alweer. Van mijn vrouw een prachtige Okasune snoeischaar gekregen, de KST 103 om precies te zijn. Natuurlijk met het bijpassende echt lederen hoesje. Ga je nu reclame in de Groenzoem maken, zal je denken. Nee, natuurlijk niet. Zeker niet zolang daar geen behoorlijke vergoeding tegenover staat. Maar zo'n snoeischaar van Okasune is een eenvoudig vlijmscherp wonder op snoeischaargebied en ik hou van simpel, oerdegelijk gereedschap.

Wat een leven lang meegaat, mits je het niet kwijtraakt. Toch even wat sluikreclame zullen we maar zeggen.

Het subtiele minimalistische veertje alleen al geeft blijk van het Japanse streven naar perfectie. De bekken van zo'n schaar zijn gemaakt van hetzelfde staal als waar de Katana zwaarden van de Samoerai van werden gemaakt.

En is het niet een hele oude wijsheid: zwaarden tot ploegen te smeden? Dan komt gezien de mogelijkheden van een ploeg op de volkstuin, een snoeischaar daar toch wel het dichtste bij. Nu we het toch over zwaarden tot ploegen smeden hebben. Bij het gebouw van de Verenigde Naties, een organisatie opgericht naar streven de wereldvrede te bereiken, staat een beeld van de kunstenaar Jewgeni Wutschetitsch. In 1958 geschonken door de toenmalige Sovjet-Unie aan de VN. Het beeld moet symbool staan voor het einde van geweld en het begin van de wereldvrede. Buiten dat het een typisch Sovjet mythe stijl beeld is, blijft het voor mij even vaag als de werkelijkheid. En de vraag rijst bij mij dan ook, welke kant werkt deze man op?



Foto van het web

Maar ik dwaal nu te ver van de tuin af. Dus, kortom een heerlijk schaaftje, maar kijk uit! Eenmaal uit het hoesje, in de hand voel je een enorme knipperigheid over je heen komen. クニペリゲイト (Kuniperigeito) zoals de Japanners zeggen.

Vandaag, 19 maart alweer, na veel regen weer eens een prachtige dag. Alle bloesembomen volop in de bloemen en ze gonzen van de bijen. Zaterdag 23 maart is onze ALV, zou leuk zijn een beetje mooi weer te hebben en dat onze leden ontvangen worden door de pracht van onze bloesembomen. Stemt al mild zullen we maar zeggen.

Over stemmen gesproken, hebben we natuurlijk 20 maart ook nog de Provinciale Staten en de Waterschap verkiezing. Hoe belangrijk ook, ik ken er echt geen kandidaat van.

Maar ik neem gevoelig aan dat ieder het belang van droge voeten erkent. Stemmen zie ik wel als mijn burgerplicht. Als ik een kwartiertje in de zon bij mijn bijtjes zit, die gonzend en met stuifmeel beladen mij nogmaals op de klimaatbelangen wijzen, besluit ik tegen mijn gewoonte in maar eens anders te stemmen dan ik landelijk zou doen.

Deze keer dus niet alleen sluikreclame maar ook een verkapt stemadvies...

Aad van Weel tuin 141.

Onkruid op je bord!

In plaats van het onkruid op de composthoop te gooien, kun je het ook eten. Zeker in het voorjaar als het nog jong, groen en fris is.

** Pluk altijd onkruid waar je zeker weet dat er niet wordt gespoten met gif.
Of waar dieren niet hun behoefte doen. Kijk eens rond in je eigen tuin. Verzeker jezelf ervan of het wel echt de goede plant is voor je het gaat plukken en verwerkt tot een gerecht, je wilt geen giftig plantje eten.
Dit geldt natuurlijk voor alle onkruiden!*

Gevuld nestje van kleeftkruid

Kleeftkruid is in het voorjaar en zomer het lekkerst, daarna wordt hij stugger maar wel eetbaar. Kleeftkruid smaakt een beetje bitter, net als Witlof.

Zevenblad is een lekker kruid en smaakt enigszins naar peterselie.

Ingrediënten: (2 personen)

1 Sliert Kleefkruid, genoeg om een krans te maken.

1 Tomaat

1 stukje Fetakaas

1/2 Komkommer

1 Handje vol jonge zevenkruidbladeren

Bereiding:

Maak er een ronde krans van het kleefkruid. Was de kleefkruid zorgvuldig met een beetje zout. Het kleefkruid even kort koken. Na het koken kleeft het niet meer. Snij de Tomaat, komkommer en feta. Snij daarna de gewassen zevenkruid fijn. Leg het gekookte kleefkruid op een groot bord en leg in de midden je tomaat, komkommer en feta. Maak een dressing, naar je eigen smaak waar je zevenblad doorheen mengt.

Zevenblad kun je bijna het hele jaar door te plukken. Sommige mensen vinden alleen de jonge bladeren lekker, en andere vinden de kruidige smaak van een ouder blad weer lekkerder.



Kleefkruid

Stamppot van Zevenblad

Ingrediënten: (2 personen)

150 gr zevenblad

300 gr kruimige aardappelen

150 ml melk

15 gr boter

Zout en peper

Bereiding:

Kook de aardappels met wat zout en stamp de aardappels fijn. Voeg hier de verwarmde boter en melk aan toe en maak er puree van. Meng de fijn gesneden (zoals andijvie) zevenblad erdoor. Eventueel serveren met uitgebakken uitjes en mager rookspek.



Zevenblad

Bron: www.onkruid-eten.nl

Aanleveren kopij voor de nieuwsbrief

U kunt uw nieuwtjes en inbreng, voor de columns, doorgeven op: nutengenoegennieuws@outlook.com

Voor de leden zonder e-mail: als u briefje in de brievenbus van de vereniging doet, komt het ook bij mij terecht.

Kopij voor de nieuwsbrief van april kunt u aanleveren tot 15 april.

Activiteitenkalender		
datum	Wat	tijd
23-3	ALV	10.00 uur
25-3	Ophalen groenafval	
Elke week	Schilderen Wil Verberg/Anneke Brussee	13.30 tot 15.30 uur. Aanmelden

